MIO★STAR

FritBox

Fritteuse
Bedienungsanleitung (Seite 1)

Friteuse
Mode d'emploi (page 19)

Friggitrice
Istruzioni per l'uso (pagina 37)

D F I

Art. 7173.137

Fritteuse Fritbox

Gratulation!

Mit dieser Fritteuse haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Fritteuse nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten	6
– Aufstellen	7
– Frittieröl /-fett einfüllen	7
– Öl vorwärmen	8
– Frittieren	9
– Richtiges Frittieren	10
– Frittieren von Tiefkühlkost	10
– Anwendungstipps	11
– Verwendungsdauer des Frittieröls	11
– Nach dem Frittieren	12
– Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren	12
Reinigung	**14**
– Heizkörper	14
– Gehäuse	14
– Frittierbehälter	14
– Frittierkorb und Griff	14
– Deckel	14
Aufbewahrung	**15**
Wartung	**15**
Sicherung zurücksetzen	**15**
Störungen	**16**
Entsorgung	**17**
Technische Daten	**17**

2 Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 10 A betrieben werden
- **Den Netzstecker unbedingt ziehen:**
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom M-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

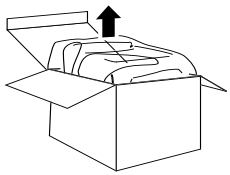
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den M-Service überprüfen und reparieren lassen
- **Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:**
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Gerät nicht abdecken
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr
- Gerät während des Betriebs oder solange das Öl/Fett und Frittiergut noch heiss sind, nicht verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Die Fritteuse darf nur unter Aufsicht betrieben werden
- Netzkabel so installieren, dass niemand die Fritteuse daran herunterziehen kann
- ***Niemals Fritteuse ohne Öl/Fett aufheizen!***
- ***Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter, Heizkörper und Frittierkorb eingesetzt sind und die Fritteuse mit Öl gefüllt ist!***
- Verbrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall sofort Netzstecker ziehen und Deckel verschliessen, um die Flammen zu ersticken. ***Niemals Wasser in heisses oder brennendes Öl/Fett schütten!***
- Alle Teile gut abtrocknen, damit sich beim Gebrauch kein Wasser mit Öl oder Fett vermischt
- Frittierkorb langsam und vorsichtig absenken, damit das Öl nicht überschäumt
- Stellen Sie sicher, dass kein Öl in das Gerät eindringt
- ***Achtung: Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen!***
- Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiss: Nicht berühren!
- Vor dem Reinigen oder Verstellen, die Fritteuse mindestens 2 Stunden abkühlen lassen
- Fritteuse nur an den Traggriffen halten
- Verdorbenes Frittieröl/-fett ist gesundheitsschädlich
- Niemals abgenommenen Heizkörper direkt anschliessen
- Die Fritteuse darf nur mit der vorgeschriebenen Menge von ca. 2.5 l Öl oder ca. 2.3 kg Fett betrieben werden. Die Füllmenge muss jeweils innerhalb der «MIN»- und «MAX»- Markierung liegen
- Ist der Heizkörper oder der Frittierbehälter nicht eingesetzt, resp. Behälter nicht oder nur ungenügend mit Öl/Fett gefüllt, spricht der Überhitzungsschutz an
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Verbrauchtes Öl nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Ölsammelstelle deponieren
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

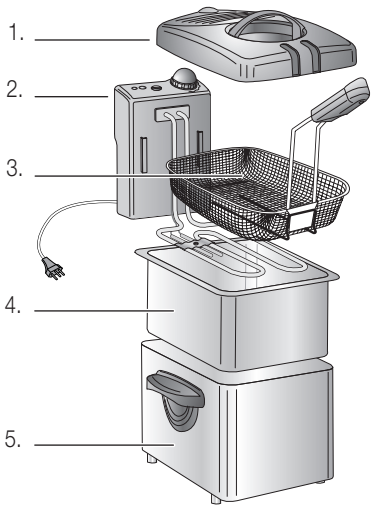
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– **Fritteuse aus der Verpackung nehmen**

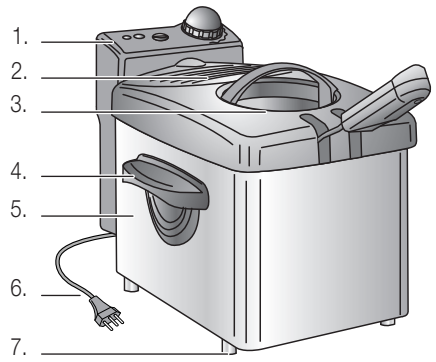
– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
1. Abnehmbarer Deckel
2. Herausnehmbarer Heizkörper
3. Frittierkorb und Griff
4. Frittierbehälter
5. Fritteuse



– **Frittierbehälter, Frittierkorb und Griff mit warmen Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen.** Deckel und Gehäuse mit feuchtem Tuch abwischen und trocknen
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild (Rückseite Heizkörper) angegeben ist, übereinstimmt
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel** und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

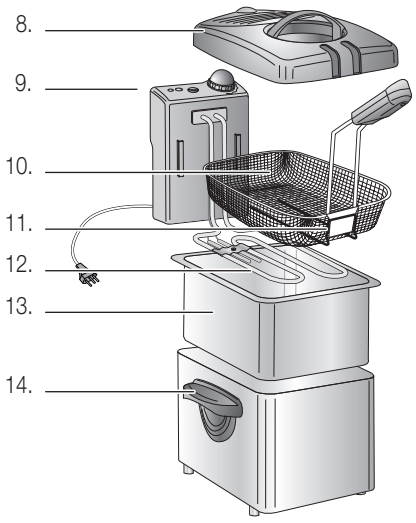
Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Übersicht der Geräte- und Bedienelemente



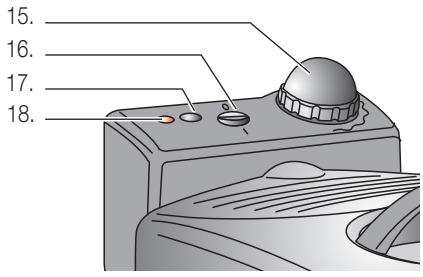
Fritteuse (geschlossen):

1. Heizkörper (abnehmbar) mit Bedienteil und Kabelfach (Rückseite)
2. Dampfaustrittsöffnungen
3. Deckelgriff und Sichtfenster
4. Traggriff aus Kunststoff
5. Gehäuse
6. Netzkabel
7. Gummifüsse



Fritteuse (geöffnet):

8. Deckel
9. Heizkörper mit Bedienteil
10. Frittierkorb mit Griff (klappbar)
11. Korbbefestigung (in Frittierbehälter)
12. Heizelement
13. Frittierbehälter mit «MAX./MIN.»-Markierung
14. Gehäuse mit Traggriffen



Bedienfeld:

15. Temperaturregler (stufenlos)
16. Ein-/Ausschalter (Ein: «I»/Aus: «◯»)
17. Aufheizkontrolllampe für Öl-Temperatur (grün)
18. Betriebskontrolllampe (rot)

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

– Fritteuse auf trockene, stabile und ebene Standfläche stellen. *Nicht* auf heisse Oberflächen, auf oder unter entflammbare und schmelzbare Vorrichtungen wie Küchenvorbauten oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
– Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!
– Ausserhalb der Reichweite von Kindern benutzen

2. Frittieröl/-fett einfüllen

– Netzstecker ziehen
– Deckel abnehmen
– Frittierkorb und Griff aus dem Frittierbehälter nehmen
– 2.5 Liter Öl (oder 2.3 kg flüssiges Fett) in den Frittierbehälter geben. Fett in Tafelform darf niemals in der Fritteuse geschmolzen werden (Überhitzungsgefahr!). Stücke schneiden und in einem separaten Topf schmelzen (Tipps zu Öl/Fett auf Seite 6)

Hinweise:
– Fritteuse ***niemals ohne oder mit zu wenig Öl/Fett*** betreiben, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird (siehe «Für Ihre Sicherheit», Seite 8)
– Der Ölstand muss ***zwischen*** den beiden Markierungen ***«MIN» und «MAX»*** auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen (entspricht ca. 1.9 bis 2.5 l Öl)
– Nur hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. Seite 6)

3. Öl vorwärmen

Vor dem Frittiervorgang das Öl/Fett vorwärmen:
– Deckel schliessen und Temperaturregler auf «●» (=Aus) drehen
– Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
– Gerät einschalten (Ein-/Ausschalter nach «**I**» kippen). Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten
Achtung: Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter, Heizkörper und Frittierkorb eingesetzt sind!
– Mit Drehregler Temperatur wählen
Tipp: Als Anhaltspunkt sind auf der Gerätevorderseite einige typische Werte aufgedruckt (siehe weitere Details Seite 10-11 und Hinweise auf Frittiergut-Packung)
– Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist
Hinweis: Sinkt die Frittiertemperatur ab, schaltet sich die Heizung wieder ein und die grüne Temperaturlampe erlischt solange, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist

4. Frittieren

– Deckel abnehmen (Vorsicht im Umgang mit dem heissen Öl/Fett!)
– Frittiergut in Korb geben (nicht überfüllen; max. 600 g Pommes frites, s. Seite 10)
– Frittierkorb an der Korbbefestigung aufhängen (im Frittierbehälter)
– Deckel richtig aufsetzen und schliessen
– Frittierkorb leicht anheben und dann langsam in das heisse Öl/Fett absenken
Achtung: Während des Frittiervorgangs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen!
– Nach Ablauf der Frittierzeit Deckel am Griff halten und abnehmen (Vorsicht im Umgang mit dem heissen Öl/Fett!)
– Korb anheben und Bräunungsgrad kontrollieren
– Korb an der Befestigung am oberen Rand des Behälters aufhängen und Frittiergut abtropfen lassen (z.B. bei Pommes frites für 2. Frittierphase wieder absenken)
– Korb mit Frittiergut ganz entnehmen

Hinweise:
– Für gleichmässige Frittierleistung Lebensmittel am Korbrand positionieren
– Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein (Überschäumen des Öls/Fetts!)

5. Nach dem Frittieren

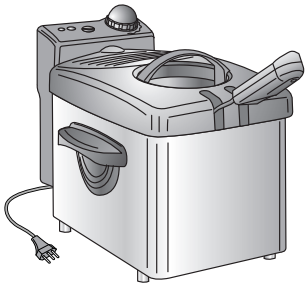
– Gerät ausschalten (Temperaturregler auf «●» (=Aus) drehen und Kippschalter auf «○» stellen)
– Netzstecker ziehen
– Gerät und Öl/Fett abkühlen lassen. Anschliessend Öl/Fett filtrieren (s. Seite 12)
– Fritteuse reinigen (s. «Reinigung» Seite 14)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen**
- **Gerät während des Betriebs oder solange Öl/Fett und Frittiergut noch heiss sind, niemals verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr**
- **Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Abkühlen der Fritteuse erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch den Frittierkorb, Griff und Frittierbehälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen und gut abtrocknen. Die Deckelinnenseite und das Gehäuse dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (s. a. «Reinigung», Seite 14).



Verwendungszweck

Mit der Fritteuse können auf bequme Art und Weise Lebensmittel frittiert werden. In kurzer Zeit werden Teig, Gemüse, Fisch und Fleisch etc. im Tauchbad aus siedendem Öl/Fett ausgebacken.

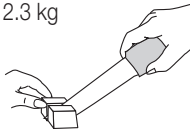
Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten

Frittieröl:

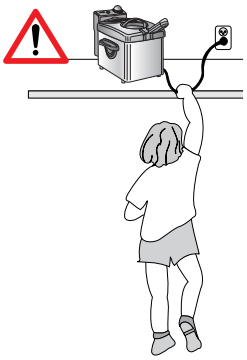
– Verwenden Sie ausschliesslich reine Pflanzenöle, die hocherhitzbar und geschmacksneutral sind
– Die besten Resultate erzielen Sie z.B. mit einem Erdnussöl. Olivenöl eignet sich ebenfalls gut, da es sich nicht so schnell verbraucht und auch nach längerer Verwendung sein Aroma beibehält. (Pflanzenöle, wie z.B. Distelöl, Sonnenblumen- und Maiskeimöl sind nicht geeignet)
– Nicht verschiedene Ölsorten mischen

Fett in Stücke schneiden; max. 2.3 kg



Fett:

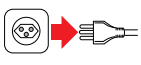
– Tierische Fette sind nicht geeignet. Verwenden Sie daher ausschliesslich reine Pflanzenfette
– **Fett in Tafelform darf nicht direkt in der Fritteuse geschmolzen werden.** Der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper erhitzt sich sonst zu stark und kann sich durch Berührung mit dem Fett entzünden!
– **Fett** in Stücke teilen und **in einem separaten Topf schmelzen**. Um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden, Fett nur so heiss werden lassen, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet (MAX-Markierung beachten!)

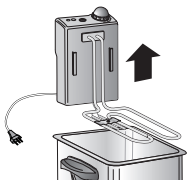


1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

– Fritteuse auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
– Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
– Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
– Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden
– Fritteuse nicht abdecken
– Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!





2. Frittieröl/-fett einfüllen

– **Netzstecker ziehen**
– **Deckel öffnen:** Am Griff anfassen und Deckel abnehmen

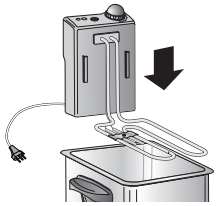
– Frittierkorb und Heizkörper herausnehmen
– Vergewissern Sie sich, dass der Frittierbehälter richtig eingesetzt ist (Korbbefestigung gegenüber Aufnahmevorrichtung für den Heizkörper)

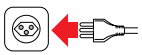
max. 2.5 l Öl

– **Öl** in den Frittierbehälter geben. Die ***MAX.-Markierung*** entspricht ca. 2.5 Liter Öl (oder ca. 2.3 kg Fett)
– **Fett in Tafelform zuerst in Stücke teilen und in einem separaten Topf schmelzen** (s. vorherige Seite)
– Tipps zu Öl/Fett finden Sie auf der nebenstehenden Seite

Hinweise:

– Fritteuse ***niemals ohne oder mit zu wenig Öl/Fett*** betreiben, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird
– Der Füllstand muss ***zwischen*** den beiden Markierungen ***«MIN» und «MAX»*** auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen (entspricht ca. 1.9 bis 2.5 l Öl)
– Nur hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. nebenstehende Seite)



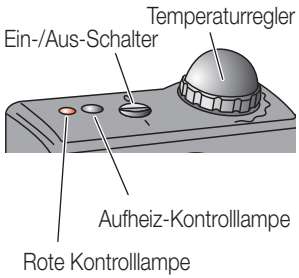


3. Öl vorwärmen

Vor dem Frittiervorgang muss das Öl vorgewärmt werden:

– Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach ziehen und das Gehäuse mit dem **Heizkörper** sorgfältig in Halterung schieben
– **Deckel** am Griff halten und aufsetzen (Sichtfenster und Griff auf Benutzerseite)

– Temperaturregler auf «●» (=Aus) drehen
– **Netzstecker einstecken** (230 V / 50 Hz)

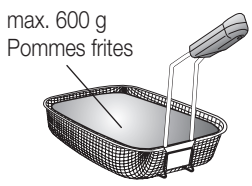


– Gerät einschalten (Ein-/Ausschalter nach «**I**» kippen). Die rote Kontrolllampe leuchtet dauernd.
Achtung: Gerät nur einschalten, wenn Frittierbehälter sowie Heizkörper und Frittierkorb richtig eingesetzt sind
– Mit dem Temperaturregler die **gewünschte Temperatur wählen**.
Als Anhaltspunkt sind auf der Gerätevorderseite einige typische Werte aufgedruckt. Beachten Sie auch die Hinweise auf der Frittiergut-Packung (weitere Details auf Seite 10 -11)
– Nach Erreichen der gewählten Temperatur leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrolllampe auf und der Heizvorgang wird unterbrochen.
Sobald die Frittiertemperatur wieder sinkt, schaltet sich die Heizung erneut ein. Die grüne Temperaturlampe erlischt dann solange, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist

Für Ihre Sicherheit:

– Die Fritteuse ist mit einem ***Sicherheitsschalter*** ausgestattet. Bei Überhitzung (***wenn Frittierbehälter ohne oder mit zu wenig Öl/Fett gefüllt ist***) spricht die elektrische Sicherung an und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet
– Temperaturregler auf «●» (=Aus) drehen und Kippschalter auf «○» stellen
– Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen
– Rote Rückstelltaste für Überhitzungsschutz (im Kabelfach) betätigen. Gerät kann wieder betrieben werden

Achtung: Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät durch den M-Service kontrollieren lassen!



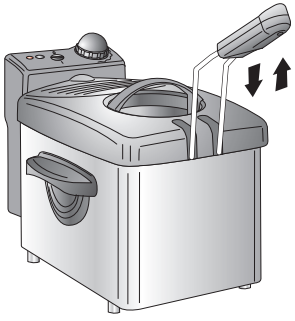
4. Frittieren

Falls Sie noch keine Erfahrung mit einer Fritteuse haben, finden Sie ab Seite 10 nützliche Tipps zum Frittieren.

– **Frittiergut in den Korb** geben

Hinweise:

– Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiergut eingefüllt wird: Max. 600 g Pommes frites (s. Seite 10 und 11)
– Die Lebensmittel werden am gleichmässigsten frittiert, wenn sie vor allem am Rand des Korbs positioniert werden. Den zentralen Teil des Korbes daher so wenig als möglich befüllen
– Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein, da sonst das Öl sehr stark aufschäumt und überlaufen kann (siehe auch «Frittieren von Tiefkühlkost» Seite 10)



4.1 Frittierphase «1»:

– Sobald die **grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet,** ist die eingestellte Temperatur erreicht. Deckel vorsichtig abnehmen (Vorsicht im Umgang mit dem heissen Öl/Fett!)
– Mit dem **Korbgriff** den Frittierkorb halten und an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen (Korb ist nicht in Öl eingetaucht)
– **Deckel** wieder aufsetzen (Sichtfenster/Griff auf Benutzerseite)
– **Frittierkorb** leicht anheben und dann langsam in das heisse Öl/Fett absenken
Achtung: Während des Frittiervorgangs entweicht heisser Dampf aus den Dampfaustrittsöffnungen sowie beim Öffnen des Deckels!
– **Nach Ablauf der Frittierzeit** Deckel am Griff halten und abnehmen
– Korb mit Hilfe des **Korbgriffes anheben** und kontrollieren, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist (Dampfaustritt!)
– An der Korbbefestigung am oberen Rand des Behälters **Korb aufhängen** und **Frittiergut** in dieser Position **abtropfen** lassen
– **Korb** mit Frittiergut ganz **entnehmen** und Deckel wieder aufsetzen

4.2 Frittierphase «2»:

– Ist ein zweiter Frittierdurchgang nötig, z.B. bei Pommes frites, das Frittiergut zuerst abtropfen lassen
– Sobald die grüne Temperaturlampe wieder leuchtet, ist die richtige Temperatur erreicht
– Den Frittiervorgang wiederholen

4.3 Richtiges Frittieren

– **Frittiergut in feine und gleichmässig dicke Stücke schneiden**. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Frittieren zwar schön knusprig aus, sind innen aber meist noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar
– **Frittiergut vor dem Einfüllen sorgfältig trocknen**, da es sonst beim Frittieren nicht knusprig wird und weich bleibt (z.B. Kartoffeln)
– **Wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse**, sollten vor dem Frittieren paniert oder in Mehl gewendet werden. Darauf achten, dass überschüssiges Mehl oder Paniermehl gut abgeklopft wird, bevor das Frittiergut ins Frittieröl/-fett getaucht wird
– **Nicht zuviel Frittiergut in den Frittierkorb geben**, da sonst die Temperatur des Frittieröls/-fetts zu stark absinkt und die Frittierzeit verzögert wird. Das Frittiergut wird somit ungleichmässig frittiert und nimmt zu viel Fett auf
– Frittiergut erst ins Frittieröl/-fett tauchen, wenn das Frittieröl/-fett die **richtige Temperatur** erreicht hat (Aufleuchten grüner Kontrolllampe)
– **Empfohlene Frittier-Temperatur einhalten**. Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiergut zuviel Fett auf und bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, doch innen bleibt das Frittiergut roh. Das Öl/Fett verdirbt schneller bei zu hohen Temperaturen

  Für ernährungsbewusstes Frittieren ist empfohlen, den Temperaturregler von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175 °C einzustellen. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum.

4.4 Frittieren von Tiefkühlkost

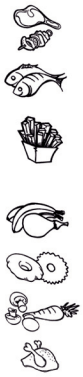
Tiefkühlkost hat eine sehr niedrige Temperatur. Beim Frittieren wird daher die Temperatur des Frittieröls/-fetts erheblich herabgesetzt. Tiefkühlkost erst ein- bis zweimal kurz in das heisse Öl/Fett tauchen.

Entfernen Sie jeweils vor dem Frittieren die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden. Den Frittierkorb ***immer sehr langsam in das Frittieröl/-fett tauchen***, um ein Aufschäumen des Öls zu verhindern.

Hinweis:
Beachten Sie jeweils die Frittierangaben auf der Rückseite der Tiefkühlkost-Packung

4.5 Anwendungstipps

Bei den angegebenen Frittierzeiten und –temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können.



Lebensmittel	Frittierzeit	Temperatur
Fleisch (Schnitzel etc.)	5 – 7 Min.	175 °C
Fisch	5 – 6 Min.	160 °C
Pommes frites	6 – 8 Min.	175 °C
Früchte	3 – 5 Min.	170 °C
Backwaren	4 – 5 Min.	170 °C
Gemüse	3 – 5 Min.	160 °C
Hähnchen	12 – 15 Min.	170 °C

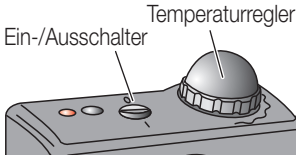
Der Ölstand darf nicht unter die Minimalmarke «MIN» sinken, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird! (siehe Seite 16 «Störungen und Behebungen»)

Achtung: Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät durch den M-Service kontrollieren lassen!

4.6 Verwendungsdauer des Frittieröls

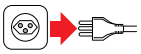
- **Häufig gebrauchtes Frittieröl/-fett** wird nicht besser durch die Zugabe von frischem Öl/Fett. Denn das zugegebene frische Öl/Fett verdirbt sogar noch schneller!
- **Die empfohlenen Temperaturen dürfen nicht über 180 °C sein**
- **Frittieröl/-fett regelmässig erneuern**, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der frittierten Speisen erhalten bleibt. Die Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts ist vom Frittiergut und von der Menge abhängig: Paniertes Frittiergut verunreinigt das Frittieröl/-fett wesentlich stärker als unpaniertes

- **Nach 3 – 4 Frittiervorgängen Frittieröl/-fett vollständig erneuern**, oder wenn:
  - sich ein unangenehmer Geruch entwickelt hat,
  - das Frittieröl/-fett beim Frittieren raucht,
  - das Frittieröl/-fett eine dunkle Färbung angenommen hat, oder
  - eine Zunahme der Zähigkeit des heissen Öls/Fetts festgestellt wird



5. Nach dem Frittieren

– Temperaturregler auf «●» (=Aus) drehen, bis er hörbar einrastet
– Gerät ausschalten («Ein-/Ausschalter» auf Position «○» stellen)



– **Netzstecker ziehen**
– **Öl/Fett (ca. 2 Stunden) abkühlen** lassen. Anschliessend Frittierbehälter entleeren und Öl/Fett **filtrieren** (siehe unten)

6. Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren

Nach jedem Frittiervorgang muss der Frittierbehälter entleert und das Öl/Fett filtriert werden, da sonst die Rückstände (z.B. Paniermehl) beim nächsten Frittiervorgang anbrennen. Die Nutzungsdauer des Öls wird so stark verkürzt.

Frittierbehälter entleeren

Bevor das Öl entnommen werden kann, muss es rund 2 Stunden abkühlen. Bei der Verwendung von Fett darf nicht zu lange gewartet werden, da dieses sonst hart wird. Das Öl/Fett sorgfältig mit einem Schöpflöffel herauslöffeln und in ein hitzebeständiges Gefäss geben.

Hinweise:

– Der Frittierbehälter kann auch vorsichtig herausgehoben und Öl/Fett in ein hitzebeständiges Gefäss (kein Kunststoffbehälter!) geschüttet werden
– Niemals mit Kunststoffbesteck ins Öl/Fett greifen
– Eventuelle Ablagerungen mit einem nicht kratzenden Schwamm oder Küchenpapier entfernen

Küchenpapier

6.1 Öl filtrieren

Beim Frittieren, im Besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut, setzen sich Speisereste im Öl ab.

Da diese beim nächsten Frittiervorgang verbrennen, wird die Frittieröl-Qualität sehr stark herabgesetzt. Es ist daher empfohlen, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtern.

– **Öl** in hitzebeständiges Gefäss geben (s. vorheriger Abschnitt)
– Korbgriff einhängen
– Saugfähiges Küchenpapier in den Frittierkorb oder in einen temperaturbeständigen Trichter legen

– Öl langsam durch das Küchenpapier giessen

– Küchenpapier mit den Rückständen vorsichtig herausnehmen und entsorgen

Hinweis:

Verbrauchtes Öl oder Fett nicht in den Ausguss giessen, sondern bei der Ölsammelstelle in Ihrer Gemeinde deponieren

6.2 Öl aufbewahren

Das ***gefilterte*** Frittieröl/-fett kann kurze Zeit in der verschlossenen Fritteuse aufbewahrt werden (Deckel schliessen). Gerät an einen kühlen Platz stellen. Wird das Gerät jedoch für längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, das Frittieröl/-fett in einem verschlossenen Behälter kühl aufzubewahren. So kann es nicht verderben

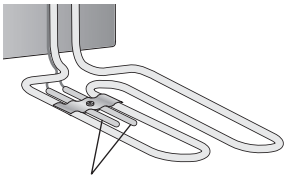
Hinweis:

Öl/Fett, welches zum Frittieren von Fleisch und Fisch verwendet wurde, getrennt von denjenigem, welches für andere Lebensmittel genommen wurde, aufbewahren. Denn Fleisch und Fisch belasten das Öl/Fett mehr als z.B. bei Pommes frites oder Süssgebäck

Heizkörper mit Gehäuse

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Nachdem das Öl/Fett abgekühlt ist, den Heizkörper abnehmen. Das Öl oder das gerade noch flüssige Fett sorgfältig entnehmen (siehe «Frittierbehälter entleeren» Seite 12).

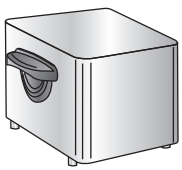
Gehäuse des Heizkörpers niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen.



Temperatursonden

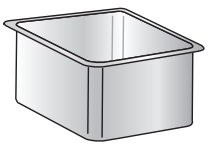
Wichtig:

– Die beiden ***Temperatursonden*** und Zuleitungen immer mit Vorsicht behandeln. Diese dürfen niemals geknickt und verbogen werden, da sonst die Sicherheitseinrichtung nicht mehr funktioniert



Gehäuse

Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Fritteuse aussen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen.

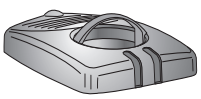


Frittierbehälter

– Frittierbehälter zur Reinigung entnehmen
– Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenpapier entfernen
– Mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen, nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Frittierbehälter kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden

Frittierkorb und Griff

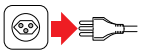
– Diese können mit warmem Wasser und einem Spülmittel gereinigt werden. ***Nicht in den Geschirrspüler geben.*** Darauf achten, dass Speisereste sauber entfernt werden
– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



Deckel

– Deckel im heissen Spülwasser reinigen. Anschliessend Deckel gründlich mit klarem Wasser abspülen. Wasser, das aus den Öffnungen tritt, auslaufen lassen und Deckel gut abtrocknen
– ***Nicht in den Geschirrspüler geben***

Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Fritteuse vollständig abkühlen lassen. Netzkabel im praktischen Kabelfach versorgen (Rückseite des Heizkörpergehäuses).

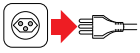
Wird die Fritteuse längere Zeit nicht gebraucht, Frittierbehälter entleeren und reinigen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Fritteuse vor Staub oder Schmutz schützen.

Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Fritteuse keinerlei weitere Wartung.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Sicherung zurücksetzen



Wird die Fritteuse ohne oder mit zu wenig Öl betrieben, spricht der Sicherheitsschutz an. In diesem Falle:

- Fritteuse mit Kippschalter ausschalten «○» und Netzstecker ziehen
- Gerät abkühlen lassen
- Genügend Öl in Frittierbehälter geben
- Gehäuse mit Heizkörper entnehmen und die rote Rückstelltaste oben im Kabelfach drücken

Die Fritteuse kann jetzt wieder normal benutzt werden.

Achtung:

Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät unbedingt durch den M-Service kontrollieren lassen!

Störungen und deren Behebungen

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an das nächste M-Service-Center.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Schlechter Geruch	Frittieröl/-fett verbraucht	Frittieröl/-fett wechseln
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Nur hochwertiges Öl verwenden (s. Seite 6)
Frittieröl/-fett läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Frittierkorbes	Frittierkorb langsam eintauchen (s. Seite 9)
	Der Frittieröl/-fett-Stand überschreitet den Maximalstand	Frittieröl/-fett-Menge verringern
	Frittiergut nicht trocken genug	Lebensmittel gut trocknen
	Empfohlene Frittiermenge wurde überschritten	Frittiermenge verringern
	Öl/Fett ist verbraucht und es bildet sich zu viel Schaum	Frittieröl/-fett wechseln
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typisch goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur	Eine höhere Temperatur einstellen
	Der Korb wurde überfüllt	Menge des Frittierguts reduzieren
	Korb falsch eingefüllt	Korb am Rand einfüllen (s. Seite 9)
Überhitzungsschutz schaltet Gerät vollständig aus	Frittierbehälter ist nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach die Rückstelltaste betätigen (s. Seite 15)
Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt	Frittierbehälter war nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Danach die Rückstelltaste betätigen (s. Seite 15)
	Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch die Thermosicherung beschädigt	An den M-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
Ausgediente Geräte können bei der Verkaufsstelle kostenlos entsorgt werden.

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1800 Watt
Abmessungen		ca. 255 x 250 x 345 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1.1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 2.8 kg
Materialien	– Gehäuse	Edelstahl mit Kunststoffgriffen
	– Deckel	Kunststoff, Stahl (rostfrei) und Glas
	– Frittierkorb	vernickelter Stahl
	– Ölwanne	Edelstahl
Fassungsvermögen	– Öl	min. 1.9 Liter, max. 2.5 Liter
	– Fett	2.3 kg
Füllmenge	– Pommes frites	600 g
Thermostat		– stufenlos regulierbar: ca. 140 – 190 °C – mit Kontrollanzeige (rot)
Kabelfach		vorhanden
Zulassung		CE
Produkte Garantie		2 Jahre
Service Garantie		5 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Notizen

Félicitations!

En achetant cette friteuse, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec le plus grand soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et surtout bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette friteuse.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**20**
A propos de ce mode d'emploi	21
Déballage	21
Eléments de l'appareil et de commande	**22**
Bref mode d'emploi	**23**
Fonctionnement	**24**
– Avant la 1ère utilisation	24
– Usage de l'appareil	24
– Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire	24
– Mise en place	25
– Remplir d'huile/graisse à frire	25
– Préchauffer	26
– Frire	27
– Frire correctement	28
– Frire les aliments surgelés	28
– Conseils d'utilisation	29
– Durée d'utilisation de l'huile de friture	29
– Après la friture	30
– Vider la bassine, filtrer, conserver l'huile/graisse	30
Nettoyage	**32**
– Elément chauffant	32
– Corps de l'appareil	32
– Bassine à frire	32
– Panier à frire et poignée	32
– Couvercle	32
Rangement	**33**
Entretien	**33**
Replacer la sécurité	**33**
Problèmes	**34**
Elimination	**35**
Données techniques	**35**

Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

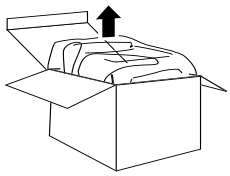
- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'autres utilisateurs
- Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau (risque de décharge électrique)
- S'assurer que les enfants ne peuvent absolument pas jouer avec la friteuse
- Ne brancher la friteuse qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) munie d'un dispositif de sécurité d'au moins 10 A
- **Débrancher toujours la friteuse:**
  - avant de déplacer l'appareil
  - avant tout nettoyage ou tout entretien
  - après chaque utilisation
- Ne pas faire passer le cordon sur des angles ou arêtes vives et ne pas le coincer. Ne pas faire passer le cordon sur des surfaces chaudes, ne pas le laisser pendre et le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement le bon état du cordon. Pour éviter tout danger, tout cordon endommagé ne doit être remplacé que par M-Service
- Ne pas toucher la fiche, le cordon ou l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, mais débrancher la fiche de la prise
- Vérifier que l'appareil est branché à une prise de courant munie d'un interrupteur différentiel FI. En cas de doute demander à un spécialiste
- Ne pas utiliser la friteuse:
- si elle est endommagée
- si le cordon est endommagé
- si elle est tombée et qu'elle risque d'être endommagée ou en présence d'autres dommages
  Dans ce cas, l'apporter à M-Service pour la faire contrôler et réparer
- **Pour choisir l'emplacement de la friteuse tenir compte des éléments suivants:**
  - placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
  - ne jamais placer la friteuse sur ou sous des meubles de cuisine ou des installations inflammables et qui peuvent fondre (sortie de vapeur!)
  - ne pas placer l'appareil ni le cordon sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme, maintenir une distance minimum de 50 cm
  - ne pas couvrir la friteuse
  - n'utiliser la friteuse que dans des locaux secs et sans rallonge
  - ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!)
- Ne pas déplacer la friteuse lorsqu'elle fonctionne ou tout le temps que l'huile ou la graisse est très chaude, ne pas toucher: risque de brûlures et de décharge électrique
- La friteuse n'est destinée qu'à l'usage domestique
- Ne pas laisser la friteuse en marche sans surveillance
- Brancher le cordon de façon à ce que nul ne risque de faire tomber la friteuse
- ***Ne jamais faire chauffer la friteuse sans huile ou graisse!***
- ***N'allumer la friteuse que lorsque le récipient, l'élément chauffant et le panier à frire sont mis en place et que la friteuse contient de l'huile!***
- L'huile/graisse usagée peut prendre feu. Dans ce cas débrancher, la fiche de la prise et mettez le couvercle pour étouffer les flammes. ***Ne jamais verser d'eau sur l'huile/la graisse très chaude ou en flammes!***
- Bien essuyer toutes les parties de la friteuse, car l'eau ne doit absolument pas se mélanger à l'huile ou à la graisse lors de l'utilisation
- Plonger lentement et délicatement le panier à frire, de façon que l'huile ne mousse pas et ne déborde pas
- S'assurer qu'il n'y a pas d'huile en dehors de la bassine
- ***Attention: lorsque la friteuse fonctionne de la vapeur chaude sort par les orifices!***
- Lorsque la friteuse fonctionne des éléments de celle-ci deviennent très chauds: ne pas toucher!
- Avant de nettoyer ou de déplacer la friteuse, attendre qu'elle refroidisse au moins pendant 2 heures
- Ne tenir la friteuse que par les poignées de transport
- L'huile/graisse trop usagée est nocive pour la santé
- Ne jamais brancher l'élément chauffant seul
- Ne remplir la friteuse qu'avec les quantités indiquées, soit env. 2.5 l d'huile ou env. 2.3 kg de graisse. S'assurer que le niveau de remplissage se situe toujours entre les deux repères «MIN» et «MAX»
- Si l'élément chauffant ou la bassine à frire ne sont pas mis en place, ou si la bassine n'est pas ou pas suffisamment remplie d'huile ou de graisse, la sécurité antisurchauffe se déclenche
- N'utiliser que les pièces de rechange originales
- Ne pas éliminer l'huile dans les tuyaux d'écoulement, la déposer dans un centre de récolte des déchets prévus à cet effet
- Toute personne n'ayant pas lu le mode d'emploi, les enfants et les personnes sous l'influence de l'alcool et des médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil ou du moins pas sans surveillance

A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tous les compléments d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre M-Service-Center le plus proche (voir adresses à l'arrière de ce mode d'emploi).

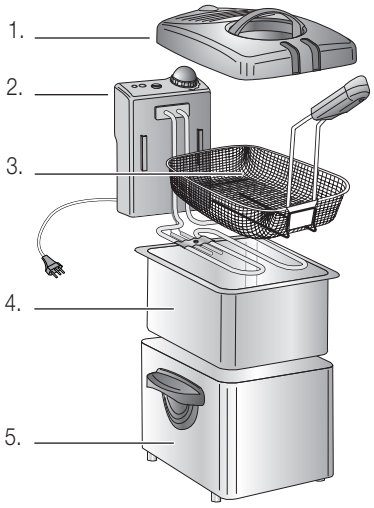
Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Retirez la friteuse de son emballage**

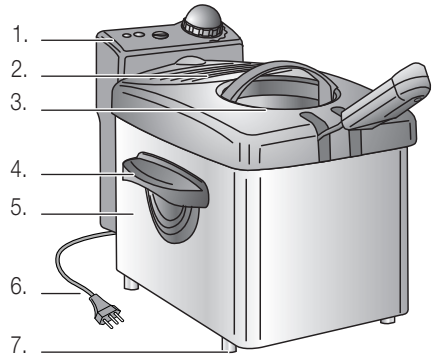
– **Après le déballage, veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:**
1. couvercle amovible
2. élément chauffant extractible
3. panier à frire avec poignée
4. bassine à frire
5. corps de la friteuse



– **Nettoyer la bassine à frire, le panier à frire et la poignée à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et bien les essuyer.** Nettoyer et essuyer le corps et le couvercle avec un chiffon humide et les essuyer
– **Contrôlez que la tension électrique sur la plaquette signalétique** (à l'arrière de l'élément chauffant) et la tension de réseau correspondent (230 V)
– **Eliminez tous les sacs plastiques**, car ils peuvent se révéler des jeux dangereux pour les enfants!

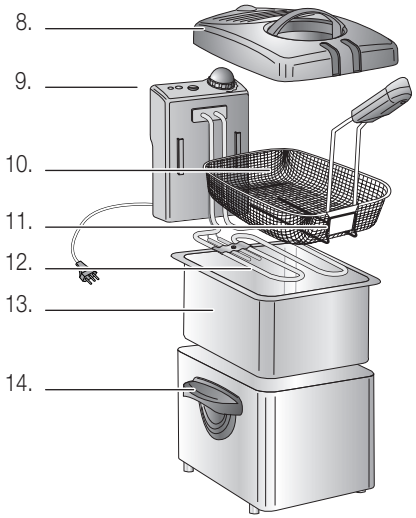
Conseil:
conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

Eléments de l‘appareil et de commande



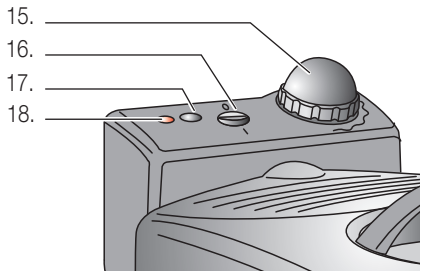
Friteuse (fermée):

1. élément chauffant (extractible) avec commandes et logement pour cordon (à l‘arrière)
2. orifices sortie de vapeur
3. poignée du couvercle et hublot
4. poignée de transport en matière plastique
5. corps de la friteuse
6. cordon d‘alimentation
7. pieds caoutchouc



Friteuse (ouverte):

8. couvercle
9. élément chauffant avec commandes
10. panier à frire avec poignée
11. fixation du panier (dans bassine à frire)
12. élément chauffant
13. bassine à frire avec repères «MAX./MIN.»
14. corps de la friteuse avec poignées de transport



Commandes:

15. régulateur de température (progressif)
16. interrupteur marche/arrêt (marche: «**I**»/ arrêt: «◯»)
17. témoin lumineux de contrôle de température de l‘huile (vert)
18. témoin lumineux de fonctionnement (rouge)

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention également aux consignes de sécurité des pages 20 et 24.

1. Mise en place

– Mettre la friteuse sur une surface sèche, stable et plane. *Ne pas* la placer sur une surface très chaude, sur ou sous des surfaces inflammables ou des éléments qui peuvent fondre tels que les meubles de cuisine ni près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
– L'utiliser exclusivement dans des locaux secs et sans rallonge
– Ne pas laisser pendre le câble: risque de trébucher!
– La tenir hors de portée des enfants

2. Remplir avec huile/graisse à frire

– Débrancher la friteuse
– Enlever le couvercle
– Retirer le panier à frire et la poignée de la bassine à frire
– Verser 2.5 litres d'huile (ou 2.3 kg de graisse liquéfiée) dans la bassine à frire. De la graisse en bloc ne doit jamais être mise à fondre dans la friteuse (risque de surchauffe!). Couper en petit morceaux le bloc de graisse et le faire fondre à part dans une casserole (conseils sur huile/graisse p. 24)

Conseils:
– ne ***jamais*** utiliser la friteuse ***sans ou trop peu d'huile/graisse*** sinon la sécurité antisurchauffe se déclenche et l'appareil s'éteint complètement (voir «Pour votre sécurité» page 26)
– le niveau de l'huile doit se situer ***entre*** les repères ***«MIN» et «MAX»*** placés sur la paroi interne de la bassine à frire (soit de 1.9 l à 2.5 l d'huile)
– utiliser huile/graisse de bonne qualité (v. p. 24)

3. Préchauffage

Avant de frire, préchauffer l'huile/la graisse:
– poser le couvercle sur la friteuse et tourner le régulateur de température sur «●» (=arrêt)
– brancher la fiche dans la prise (230 V / 50 Hz)
– allumer l'appareil (basculer l'interrupteur marche /arrêt sur «**I**»), le témoin lumineux rouge s'allume
Attention: n'allumer la friteuse que lorsque la bassine à frire, l'élément chauffant et le panier à frire sont en place!
– régler la température avec le sélecteur
Conseil: des valeurs indicatives sont mentionnées sur le devant de l'appareil (pour d'autres détails voir les pages 28 - 29 et les indications reportées sur les emballages des aliments à frire)
– Le témoin lumineux vert s'allume dès que la température sélectionnée est atteinte
Conseil: dès que la température de l'huile de friture baisse, le processus de chauffage s'allume à nouveau. Le témoin lumineux vert s'éteint tout le temps que la bonne température n'est pas atteinte

4. Frire

– Enlever le couvercle (attention à l'huile/graisse très chaude!)
– Mettre les aliments à frire dans le panier (ne pas trop remplir; max. 600 g de pommes frites v. p. 28)
– Accrocher le panier à frire sur sa fixation (sur la bassine à frire)
– Poser correctement le couvercle et fermer
– Soulever légèrement le panier à frire, le plonger lentement dans l'huile/graisse très chaude
Attention: pendant le processus de friture, de la vapeur très chaude peut sortir par les orifices d'évacuation de vapeur!
– Une fois le temps de friture écoulé saisir le couvercle par sa poignée et l'enlever (attention à l'huile/graisse très chaude!)
– Soulever le panier et contrôler si les aliments sont assez dorés
– Suspendre le panier sur le bord supérieur de la bassine et laisser égoutter les aliments frits (par ex. pour les frites il faut les plonger 2 fois)
– Retirer le panier contenant les aliments frits

Conseils:
– Pour une friture homogène, placer les aliments sur les bords du panier
– Vérifier que les surgelés ne sont pas trop glacés (l'huile/la graisse mousse et déborde!)

5. Après la friture

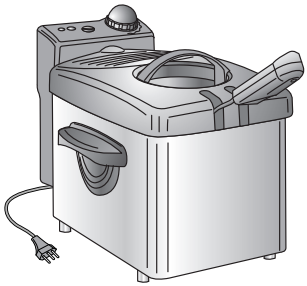
– Eteindre l'appareil (tourner le sélecteur de température sur «●» (=arrêt) et basculer l'interrupteur sur «○»)
– Débrancher la friteuse
– Laisser refroidir l'appareil et l'huile/la graisse, puis la filtrer (v. p. 30)
– Nettoyer la friteuse (v. «Nettoyage», p. 32)

Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et les mesures de sécurité suivantes:

- **veillez à ce que les enfants n'aient absolument pas l'occasion de jouer avec la friteuse**
- **lorsque vous utilisez la friteuse, les aliments, l'huile/la graisse à frire sont très chauds, ne pas déplacer: risque de brûlure et de décharge électrique!**
- **procéder au nettoyage de la friteuse uniquement après l'avoir débranchée et laissée refroidir**

Avant la 1ère utilisation de la friteuse, bien nettoyer le panier, la poignée et la bassine à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et ensuite les essuyer. Ne nettoyer l'intérieur du couvercle et le corps de l'appareil qu'avec un chiffon humide, puis les essuyer (voir «Nettoyage», p. 32).



Usage de l'appareil

Avec cette friteuse vous pouvez frire des aliments comme il se doit. En peu de temps beignets, légumes, poisson et viande, etc., peuvent être frits soigneusement et facilement en les plongeant dans l'huile ou la graisse.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage domestique.

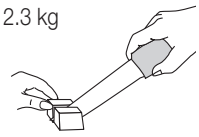
Ce qu'il faut savoir sur l'huile/la graisse à frire

Huile à frire:

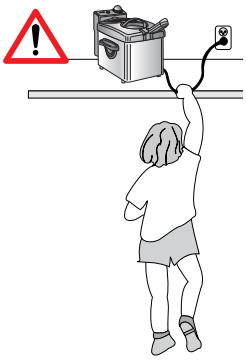
– Pour frire, n'utiliser que de l'huile végétale pure résistant aux températures élevées et au goût neutre
– Les meilleurs résultats s'obtiennent avec l'huile d'arachide. L'huile d'olive convient aussi très bien, car elle résiste aux températures élevées et conserve son arôme même après une longue utilisation (huiles végétales comme l'huile de chardon, de tournesol et de maïs ne conviennent pas)
– Eviter de mélanger plusieurs types d'huile

Graisse à frire:

couper la graisse
en morceaux
max 2.3 kg



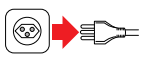
– Les graisses animales ne conviennent pas, n'utiliser que de la graisse végétale
– **Ne pas faire fondre la graisse en bloc directement dans la friteuse.** Si l'élément chauffant n'est pas complètement immergé il risque de surchauffer et de prendre feu au contact de la graisse!
– Faire **fondre les morceaux de gras dans une casserole à part**. Pour éviter le risque de brûlure il faut chauffer la graisse et la verser dans la friteuse dès qu'elle est à l'état liquide (respecter la marque MAX!)

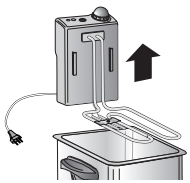


1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil, vous devez respecter les points suivants:

– Mettre la friteuse sur une surface d'appui sèche, stable, plane et pas directement sous une prise de courant
– Ne pas placer l'appareil sur une surface très chaude ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
– Ne pas placer l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou qui peuvent fondre (orifices de sortie de vapeur!)
– Veiller à ce que les enfants ne puissent pas s'approcher de l'appareil
– Ne pas couvrir la friteuse
– Ne l'utiliser que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
– Ne pas laisser pendre le cordon électrique: risque de trébucher!





2. Remplir d'huile/graisse à frire

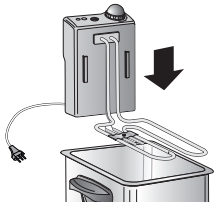
– **Débrancher l'appareil**
– **Ouvrir le couvercle:** retirez le couvercle en le prenant par sa poignée

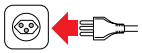
– Retirer le panier à frire et l'élément chauffant
– Assurez-vous que la bassine à frire est mise en place correctement (fixation du panier en face du dispositif de fixation de l'élément chauffant)

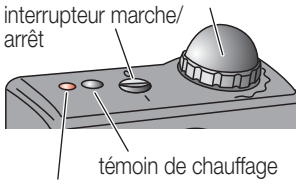
– Mettre **l'huile** dans la bassine à frire. La ***marque MAX*** représente environ 2.5 l d'huile (ou 2.3 kg de graisse)
– **Faire fondre la graisse coupée en morceaux dans une casserole à part** (voir page précédente)
– Vous trouverez des conseils sur l'huile/la graisse à la page précédente

Recommandations:

– Ne ***jamais*** utiliser la friteuse ***sans ou avec trop peu d'huile/graisse***, car cela déclenche la protection antisurchauffe et éteint l'appareil complètement
– Le niveau de l'huile doit se situer ***entre*** les repères ***«MIN» et «MAX»*** placés sur la paroi interne de la bassine à frire (compris entre 1.9 l et 2.5 l d'huile)
– N'utiliser que de l'huile/de la graisse de bonne qualité (voir page précédente)







3. Préchauffer

Avant de commencer à frire, l'huile/la graisse doit être préchauffée:

– Sortir complètement le cordon d'alimentation de son logement et enfiler avec précaution le boîtier avec **l'élément chauffant** sur son support
– Tenir le **couvercle** par la poignée et le placer sur la friteuse (hublot et poignée vers soi)

– Mettre le sélecteur de température sur «●» (=arrêt)
– **Brancher la fiche à la prise** (230 V / 50 Hz)

– Allumer l'appareil (mettre l'interrupteur marche/arrêt sur «**I**»). Le témoin lumineux rouge s'allume et reste allumée.
Attention: n'allumer l'appareil que lorsque la bassine à frire, l'élément chauffant et le panier sont bien mis en place
– Régler sur **la température désirée** à l'aide du sélecteur des valeurs indicatives figurent sur l'avant de l'appareil. Suivez les conseils concernant la friture des aliments indiquées sur leur emballage (autres détails aux pages 28 - 29)
– Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume et le processus de chauffage s'arrête. Dès que la température de l'huile de friture baisse, le processus de chauffage s'allume à nouveau. Le témoin lumineux vert s'éteint tout le temps que la bonne température n'est pas atteinte

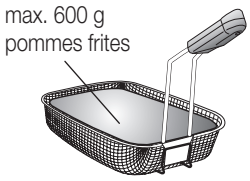
Pour votre sécurité:

– La friteuse est munie d'un ***interrupteur de sécurité***. En cas de surchauffe ***(lorsque la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse à frire)*** la sécurité électrique se déclenche et l'appareil s'éteint complètement
– Tourner le sélecteur de température sur «●» (=arrêt) et basculer l'interrupteur sur «○»
– Laisser refroidir l'appareil et remettre de l'huile s'il en manque ou s'il n'y en a pas
– Appuyer sur la touche rouge pour replacer la protection antisurchauffe (dans logement du cordon). L'appareil peut fonctionner à nouveau

Attention: si toutefois, bien qu'il y ait suffisamment d'huile/graisse dans la friteuse, le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche à nouveau, faire contrôler la friteuse auprès de M-Service!

4. Frire

Si vous n'avez encore aucune expérience avec une friteuse, veuillez lire les conseils pour frire très utiles à partir de la page 28.

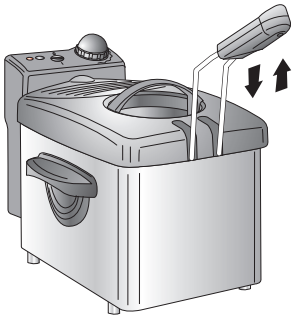


– Mettre **les aliments à frire dans le panier**

Recommandations:

– Faites attention de ne pas trop remplir: max. 600 g de pommes frites (voir page 28 et 29)
– Pour frire les aliments de la manière la plus homogène, placez-les surtout sur les bords du panier, en remplissant le moins possible la partie centrale du panier
– Vérifiez qu'il n'y a pas de glace sur les surgelés, sinon l'huile produit beaucoup de mousse et risque de déborder; (voir également «Frire les surgelés» à la page 28)

4.1 Phase de friture «1»:



– Dès que le **témoin lumineux de chauffage vert s'allume,** la température présélectionnée est atteinte. Enlever le couvercle avec précaution (attention à l'huile/graisse qui est très chaude!)
– Tenir le panier à frire par sa **poignée** et le suspendre sur le support de fixation sur la bassine à frire (le panier n'est pas plongé dans l'huile)
– Remettre le **couvercle** (hublot et poignée vers soi)
– Soulever légèrement le **panier** et le plonger lentement dans l'huile/graisse très chaude
Attention: lors du processus de friture, de la vapeur très chaude sort par les orifices de sortie de vapeur, attention aussi lorsque vous ouvrez le couvercle!
– **Le temps de friture terminé,** ouvrir le couvercle en le tenant par la poignée
– **Soulever** le panier par sa **poignée** et contrôler que les aliments sont dorés comme vous le désirez (orifices sortie de vapeur!)
– **Suspendre le panier** sur le support de fixation situé sur le bord supérieur de la bassine et **laisser** les aliments frits **s'égoutte**
– **Retirer le panier** contenant les aliments frits et remettre le couvercle

4.2 Phase de friture «2»:

– Parfois il est nécessaire de frire l'aliment une deuxième fois, p.ex. les pommes frites, avant de les replonger une seconde fois, les laisser d'abord s'égoutter
– Dès que le témoin lumineux vert s'allume la température désirée est atteinte
– Renouveler le processus de friture

4.3 Pour bien frire

– **Couper les aliments à frire en morceaux fins et réguliers**. Le plus souvent, les morceaux épais, après avoir été frits, semblent bien croustillants, mais risquent de ne pas être cuits à l'intérieur. Les morceaux de la même taille ont la même cuisson

– **Sécher soigneusement les aliments à frire avant de les mettre dans le panier**, autrement ils ne deviennent pas croustillants et restent mous (p.ex. pommes de terre)

– **Les aliments qui contiennent de l'eau tels que poisson, viande et légumes**, doivent êtres panés ou roulés dans la farine avant d'être frits. Veuillez éliminer la farine ou la chapelure en excès, avant de plonger les aliments dans l'huile/graisse à frire

– **Ne pas trop remplir le panier à frire**, sinon la température de l'huile/graisse descend trop et l'aliment risque de ne pas frire de façon homogène et d'être trop gras

– Ne plonger l'aliment à frire dans l'huile/graisse que lorsque l'huile a atteint la **bonne température** (le témoin lumineux vert s'allume)

– **Respecter la température conseillée.** Si la température est trop basse, l'aliment absorbe trop de gras, si la température est trop haute, il risque d'être bien croustillant à l'extérieur, mais de ne pas être cuit à l'intérieur. L'huile/la graisse vieillit plus vite lorsqu'elle est chauffée à de hautes températures

Pour une friture saine on recommande de ne pas régler le sélecteur de température à plus de 175° C pour les aliments à base d'amidon. Une température réduite associée à une quantité d'aliments à frire pas trop abondante, assure une formation minimale de substances dangereuses pour la santé.

4.4 Frire les aliments surgelés

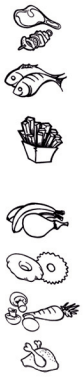
Les aliments surgelés ont une température très basse. Par conséquent, lorsqu'on les frit, la température de l'huile/graisse s'abaisse considérablement. Il est donc recommandé de plonger les aliments surgelés dans l'huile chaude une ou deux fois brièvement avant de les frire.

Avant de les frire, il faut toujours enlever les particules de glace qui se forment souvent sur la surface des aliments surgelés. ***Plonger toujours très lentement le panier à frire dans l'huile/graisse***, pour éviter que l'huile ne mousse.

Recommandation:
respecter les indications concernant la friture mentionnées à l'arrière de l'emballage des surgelés

4.5 Conseils de cuisson

Les temps et les températures de friture mentionnés ci-dessous ne sont que des valeurs indicatives qui peuvent varier en fonction des quantités et des goûts individuels.



Aliment	temps de friture	température
Viande (tranche, etc.)	5 – 7 min.	175 °C
Poisson	5 – 6 min.	160 °C
Pommes frites	6 – 8 min.	175 °C
Fruits	3 – 5 min.	170 °C
Beignets, pâtisseries	4 – 5 min.	170 °C
Légumes	3 – 5 min.	160 °C
Poulet	12 – 15 min.	170 °C

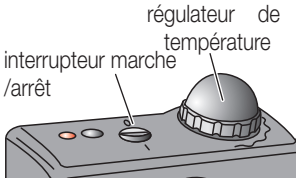
Le niveau de l'huile ne doit pas descendre en-dessous de la marque «MIN», sinon la protection antisurchauffe se déclenche et l'appareil s'éteint complètement! (voir «problèmes et solutions» page 34)

Attention: si bien qu'il y ait suffisamment d'huile/graisse dans la friteuse, le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche à nouveau, faire contrôler la friteuse auprès de M-Service!

4.6 Durée d'utilisation de l'huile

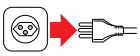
- Ce n'est pas en ajoutant de l'huile/graisse fraîche que l'on améliore la qualité de **l'huile/graisse utilisée**, au contraire c'est l'huile/graisse ajoutée qui se détériore plus vite!
- **La température ne doit jamais dépasser 180° C**
- **Changer régulièrement l'huile/graisse à frire**, de cette façon les aliments frits conservent leur goût et sont digestes. La durée de l'huile/graisse dépend de l'aliment à frire et de la quantité: en principe, les aliments panés salissent davantage l'huile/graisse que les aliments non panés

- **Après 3 à 4 utilisations de l'huile/graisse, il faut la changer**, ou quand:
  - il se dégage une mauvaise odeur,
  - l'huile/graisse fume lors de la friture, ou
  - lorsque l'huile/graisse prend une couleur foncée ou
  - si l'on constate une augmentation de la viscosité de l'huile/graisse très chaude



5. Après la friture

– Tourner le sélecteur de la température sur «●» (=arrêt) jusqu'à entendre le déclic
– Eteindre l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur «○»)



– **Débrancher la fiche de la prise**
– Laisser **refroidir l'huile/la graisse (env. 2 heures)**, ensuite la vider et la **filtrer** (voir ci-dessous)

6. Vider, filtrer et conserver l'huile/la graisse

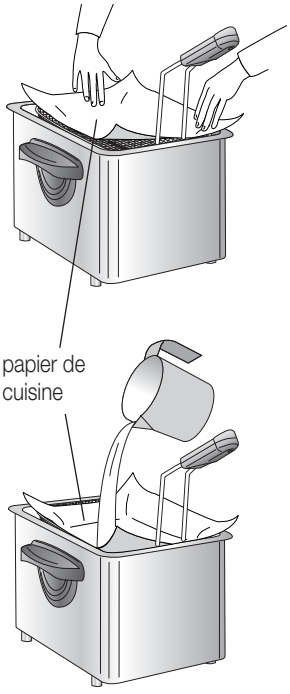
Après avoir frit, veuillez toujours vider l'huile/la graisse et la filtrer, autrement les résidus (p.ex. chapelure) risquent de brûler à la prochaine friture et la durée d'utilisation de l'huile se réduit sensiblement.

Vider l'huile de la bassine

Avant de vider l'huile, il faut la laisser refroidir pendant environ 2 heures. Lorsqu'on utilise de la graisse, il ne faut pas attendre trop longtemps, car elle devient dure. Vider l'huile/graisse à l'aide d'une louche et la verser dans un récipient résistant à la chaleur.

Conseils:

– On peut sortir la bassine avec précaution et verser l'huile/graisse dans un récipient résistant à la chaleur (ne pas utiliser de récipient en plastique!)
– Ne jamais plonger de cuillère en plastique dans l'huile/graisse
– Eliminer les résidus éventuels avec du papier cuisine ou avec une éponge non abrasive



6.1 Filtrer l'huile

Lorsqu'on frit, en particulier les aliments panés ou enrobés de farine, des résidus se déposent dans l'huile.

Etant donné que ceux-ci brûlent, ils altèrent énormément la qualité de l'huile. C'est pourquoi nous vous conseillons de filtrer l'huile après chaque usage.

– Verser **l'huile** dans un récipient résistant à la chaleur (v. paragraphe précédent)
– Accrocher la poignée du panier
– Placer du papier de cuisine bien absorbant dans le panier à frire ou dans un entonnoir qui résiste à la chaleur

– Verser lentement l'huile à travers le papier de cuisine

– Retirer et éliminer soigneusement le papier de cuisine avec les résidus

Recommandation:

Ne pas jeter l'huile ou la graisse usagée dans l'évier la déposer dans un centre de récolte des déchets de votre commune

6.2 Conserver l'huile

L'huile/la graisse ***filtrée*** peut être conservée dans la friteuse fermée et pendant un court laps de temps (couvercle mis). Conserver l'appareil dans un endroit frais. Si l'appareil reste inutilisé pendant un long laps de temps, il est conseillé de conserver l'huile/la graisse au frais dans un récipient fermé, afin qu'elle ne s'altère pas.

Conseil:

conserver l'huile/graisse utilisée pour frire le poisson et la viande séparemment de l'huile employée pour les autres aliments, car le poisson et la viande altèrent davantage l'huile/graisse que les pomme frites ou les aliments sucrés par exemple

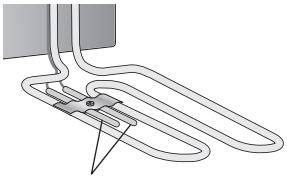
Elément chauffant et boîtier

Avant chaque nettoyage, débrancher l'appareil. Une fois l'huile/la graisse refroidie, retirer l'élément chauffant. Enlever avec précaution l'huile ou la graisse encore liquide (voir «Vider l'huile/la graisse» page 30).

Ne jamais plonger le boîtier de l'élément chauffant dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau courante. Si l'eau pénétrait à l'intérieur de celui-ci pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge éléctrique.

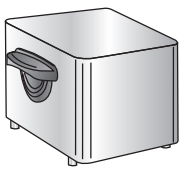
Important:

– traiter ***les deux sondes de température*** et les conducteus avec précaution. Ne jamais les déformer ni les plier car le dispositif de sécurité ne fonctionnerait plus



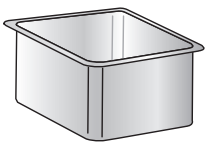
sondes de température

Corps de la friteuse



Ne jamais utiliser ni de produits, ni d'accessoires d'entretien abrasifs. Nettoyer l'extérieur de la friteuse avec un chiffon souple et humide, pour éliminer les éventuelles éclaboussures de graisse ou les gouttes d'eau condensée.

Bassine à frire

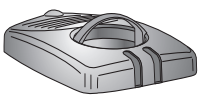


– Retirer la bassine à frire pour la nettoyer
– Enlever les résidus éventuels avec une éponge ou du papier de cuisine
– La laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, la rincer puis l'essuyer. Il est aussi possible de la laver en lave-vaisselle

Panier à frire et poignée

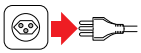
– Ces éléments peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. ***Ne pas les laver en lave-vaisselle.*** Veillez à ce que tous les résidus soient parfaitement éliminés
– Ne pas utiliser de produits, ni d'accessoires de nettoyage abrasifs

Couvercle



– Nettoyer le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis le rincer à l'eau claire. Laisser l'eau s'écouler par les orifices du couvercle puis l'essuyer
– ***Ne pas le laver en lave-vaisselle***

Rangement



Lorsqu'on n'utilise pas la friteuse, il faut l'éteindre et la débrancher. Laisser la friteuse refroidir complètement. Ranger le cordon d'alimentation dans le logement pratique (à l'arrière du boîtier de l'élément chauffant).

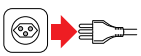
Lorsque la friteuse reste longtemps inutilisée, la vider et la nettoyer. Ranger la friteuse dans un endroit sec et hors de portée des enfants. La protéger de la poussière et de la saleté.

Entretien

En dehors d'un contrôle occasionnel pour vérifier le bon fonctionnement de la friteuse, celle-ci ne nécessite aucun autre entretien.

Important: en cas de problème de dommage ou de dommage supposé après une chute, débrancher l'appareil immédiatement.

Replacer la sécurité



Lorsque la friteuse n'a pas ou trop peu d'huile, la protection antisurchauffe se déclenche. Dans ce cas:
- éteindre la friteuse en basculant l'interrupteur sur «○» et la débrancher
- laisser refroidir l'appareil
- remettre l'huile nécessaire dans la bassine à frire
- enlever le boîtier et l'élément chauffant et appuyer sur la touche rouge de remise en place dans le haut du logement du cordon d'alimentation

L'appareil est prêt à fonctionner à nouveau.

Attention:
si toutefois, bien qu'il y ait suffisamment d'huile/graisse dans la friteuse, le dispositif de sécurité antisurchauffe se déclenche à nouveau, faire contrôler la friteuse auprès de M-Service!

Problèmes et solutions

L'appareil ne doit être réparé que par M-Service. Les réparations effectuées par des non-professionnels et l'emploi de pièces non originales peuvent présenter des risques pour l'usager.

Migros décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une réparation non conforme. Dans ce cas sa garantie s'arrête.

Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème à l'aide des conseils indiqués ci-dessous, veuillez vous adresser au M-Service le plus proche.

Problème(s)	Cause(s)	Remède(s)
mauvaise odeur	huile/graisse usée	changer l'huile/graisse
	huile/graisse non conforme	utiliser huile de qualité (v. page 24)
huile/graisse déborde	le panier a été plongé trop rapidement	plonger le panier lentement (v. page 27)
	niveau d'huile/graisse dépasse le niveau max.	enlever/vider un peu d'huile/graisse
	l'aliment à frire n'est pas bien sec	bien sécher l'aliment
	la quantité conseillée a été dépassée	réduire la quantité
	huile/graisse est usée et mousse trop	changer l'huile/graisse
l'aliment frit n'a pas la belle couleur dorée habituelle	température de l'huile trop basse	élever la température
	le panier est trop plein	réduire la quantité d'aliments
	le panier a été mal rempli	placer les aliments sur les bords du panier (v. page 27)
la protection antisurchauffe s'est déclenchée, l'appareil s'est arrêté	la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse	laisser refroidir la friteuse et remettre la quantité d'huile/graisse nécessaire. Actionner la touche retour (v. page 33)
l'huile/la graisse ne chauffe pas	la bassine ne contient pas ou pas assez d'huile/graisse	laisser refroidir la friteuse et remettre la quantité d'huile/graisse nécessaire. Actionner la touche retour (v. page 33)
	la friteuse a fonctionné sans liquide et le fusible thermique est endommagé	s'adresser à M-Service pour changer le fusible de sécurité

Elimination

Tout appareil endommagé doit être rendu inutilisable. Le débrancher et couper le cordon électrique.
Tout appareil hors service peut être éliminé gratuitement auprès d'un point de vente.

Données techniques

Tension		230 Volt / 50 Hz
Puissance		1800 watts
Dimensions		env. 255 x 250 x 345 mm (l x H x P)
Longueur du cordon		env. 1.1 m
Poids appareil de base		env. 2.8 kg
Matériaux	– Corps	acier inox et poignées plastique
	– Couvercle	plastique, acier (inox) et verre
	– Panier	acier chromé
	– Bassine	acier inox
Capacité	– Huile	min. 1.9 l, max. 2.5 l
	– Graisse	2.3 kg
Quantité	– Pommes frites	600 g
Thermostat		– réglable en continu: ca. 140 – 190 °C – avec témoin de contrôle (rouge)
Logement pour cordon		inclus
Homologation		CE
Garantie de produit		2 ans
Garantie de service		5 ans

Sous réserve de toute modification au niveau de la conception et de la fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

BA-Fritteuse-D-F-I-03.indd 35 17.1.2005 0:05:19 Uhr

Notes personnelles

Friggitrice Fritbox

Congratulazioni!

Con questa friggitrice ha acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata l'apparecchio le renderà per anni degli ottimi servigi.

Prima della messa in funzione iniziale la preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	**38**
A proposito di queste istruzioni d'uso	39
Disimballaggio	39
Elenco parti e elementi di comando	**40**
Istruzioni brevi	**41**
Messa in funzione	**42**
– Prima della messa in funzione iniziale	42
– Impiego	42
– Da sapere sull'olio/sul grasso di frittura	42
– Collocazione	43
– Riempimento dell'olio/del grasso di frittura	43
– Preriscaldamento dell'olio	44
– Frittura	45
– Frittura corretta	46
– Frittura dei surgelati	46
– Consigli d'uso	47
– Durata di utilizzo dell'olio di frittura	47
– Dopo la frittura	48
– Svuotare la vasca, filtrare e conservare l'olio/il grasso	48

	Pagina
Pulizia	**50**
– Elemento riscaldante	50
– Corpo dell'apparecchio	50
– Vasca di frittura	50
– Cestello di frittura con manico	50
– Coperchio	50
Custodia	**51**
Manutenzione	**51**
Riattivare il dispositivo di sicurezza	**51**
Guasti	**52**
Smaltimento	**53**
Dati tecnici	**53**

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere fino in fondo le presenti istruzioni e conservarle per eventuali altri utenti
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente con messa a terra (230 V /50 Hz) con sicurezza di almeno 10 A
- **Estrarre assolutamente la spina:**
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima di ogni pulizia e manutenzione
  - dopo ogni uso
- Mai lasciar penzolare il cavo su angoli o spigoli né incastrarlo. Non appoggiare né far penzolare il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi, far sostituire il cavo danneggiato soltanto presso M-Service
- Non toccare la spina, il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Non tirare il cavo per estrarlo dalla corrente; prenderlo per la spina
- Si raccomanda di allacciare l'apparecchio a un interruttore differenziale FI. In caso di dubbio richiedere l'intervento di uno specialista
- **Non utilizzare l'apparecchio in caso:**
  - di guasto
  - di cavo danneggiato
  - di caduta o in presenza di altri danneggiamenti

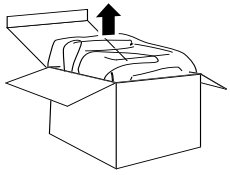
  In casi simili far esaminare e riparare subito l'apparecchio presso M-Service
- **Per scegliere il luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:**
  - Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
  - Non appoggiare l'apparecchio sopra né sotto mobili infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore!)
  - Non posare l'apparecchio né il cavo su superfici roventi o in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
  - Non coprire l'apparecchio
  - Utilizzare soltanto in locali asciutti, senza l'ausilio di prolunghe
  - Non lasciar penzolare il cavo: pericolo d'inciampare
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione né toccarlo fintanto che l'olio/il grasso e gli alimenti da friggere sono ancora caldi: pericolo di scottature e di scossa elettrica
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare incustodita la friggitrice in funzione
- Allacciare il cavo in modo che nessuno possa far cadere la friggitrice
- ***Non mettere in funzione la friggitrice senza olio/ grasso!***
- ***Accendere l'apparecchio soltanto se la vasca per la frittura, il elemento riscaldante e il cestello di frittura sono inseriti e la friggitrige è piena d'olio!***
- In caso di surriscaldamento, l'olio/il grasso esausto può prendere fuoco. In questo caso estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e chiudere il coperchio per soffocare le fiamme. ***Non versare mai acqua nell'olio/nel grasso bollente o in fiamme!***
- Asciugare bene tutti i componenti affinché durante il funzionamento l'acqua non si frammischi all'olio o al grasso
- Abbassare lentamente e con cautela il cestello di frittura per evitare che l'olio trabocchi
- Accertarsi che l'olio non penetri all'interno del corpo dell'apparecchio
- ***Attenzione: durante il funzionamento il vapore bollente fuoriesce dagli appositi fori!***
- Durante il funzionamento alcune parti dell'apparecchio sono molto calde: non toccare!
- Prima di pulire o di spostare la friggitrice, lasciarla raffreddare per almeno 2 ore
- Spostare la friggitrice soltanto tramite le apposite impugnature
- L'olio/il grasso esausto è nocivo alla salute
- Non allacciare mai alla corrente l'elemento riscaldante da solo
- La friggitrice può essere utilizzata soltanto con la quantità indicata: ca. 2.5 l d'olio oppure ca. 2.3 kg di grasso. La quantità deve restare entro le marcature «MIN» e «MAX»
- Se l'elemento riscaldante o la vasca per la frittura non sono inseriti, oppure se la vasca non è riempita d'olio/ di grasso o non lo è sufficientemente, scatta il dispositivo antisurriscaldamento
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non gettare l'olio esausto nello scarico; depositarlo nei luoghi di raccolta appositi
- Chi non conosce a fondo le presenti istruzioni d'uso, i bambini nonché le persone sotto l'influsso di alcol o medicamenti non possono utilizzare l'apparecchio o possono farlo solo sotto sorveglianza

A proposito delle istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tenere conto di ogni possibile impiego. Per ultriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, la preghiamo di rivolgersi al M-Service-Center più vicino (indirizzi sul retro delle presenti istruzioni).

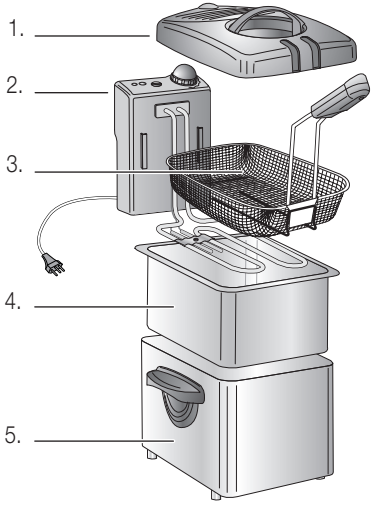
Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– **Togliere la friggitrice dall'imballaggio**

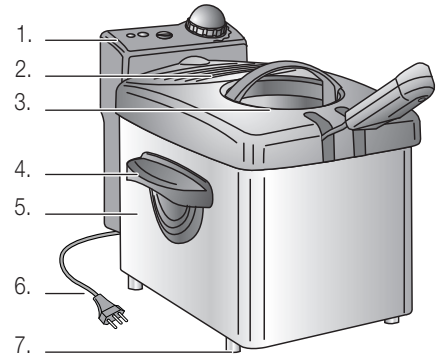
– **Dopo il disimballaggio, esaminare se i seguenti pezzi sono disponibili:**
  1. Coperchio amovibile
  2. Elemento riscaldante estraibile
  3. Cestello di frittura con manico
  4. Vasca per la frittura
  5. Corpo della friggitrice



– **Con l'acqua calda e un po' di detersivo lavare e asciugare con cura la vasca di frittura, il cestello e il manico.** Pulire con un panno umido e asciugare il coperchio e il corpo dell'apparecchio
– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda alla tensione dell'apparecchio riportata sulla targhetta di designazione (sul retro dell'elemento riscaldante)
– **Distruggere tutti i sacchetti di plastica** e il materiale d'imballaggio, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

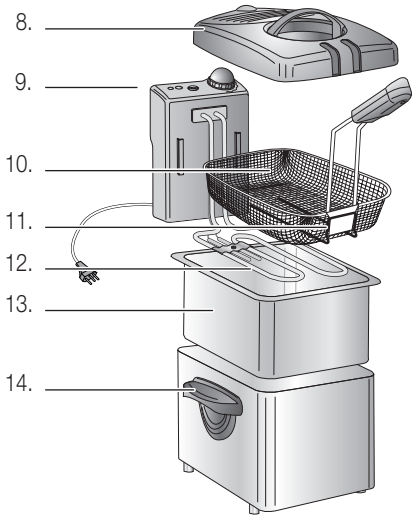
Nota:
Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni ecc.).

Elenco delle parti e degli elementi di comando



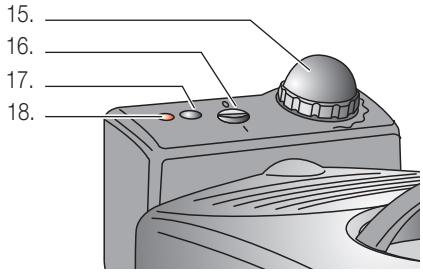
Friggitrice (chiusa):

1. Elemento riscaldante (estraibile) con pannello comandi e scomparto per il cavo (sul retro)
2. Fori vapore
3. Maniglia del coperchio e oblò
4. Impugnatura in plastica
5. Corpo della friggitrice
6. Cavo di alimentazione
7. Piedini in gomma



Friggitrice (aperta):

8. Coperchio
9. Elemento riscaldante con pannello comandi
10. Cestello di frittura con manico
11. Fissaggio del cestello (nella vasca)
12. Elemento riscaldante
13. Vasca con marcatura «MAX./MIN.»
14. Corpo della friggitrice con impugnature per il trasporto



Pannello comandi:

15. Termoregolatore (progressivo)
16. Interruttore acceso/spento (acceso: «I»/spento: «◯»)
17. Spia di controllo per la temperatura dell'olio (verde)
18. Spia di funzionamento (rossa)

Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe salienti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni dettagliate (pagina successiva), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare inoltre le avvertenze di sicurezza alle pagine 38 e 42.

1. Collocazione

– Collocare la friggitrice su una superficie asciutta, stabile e piana. *Non* appoggiarla su superfici calde, sopra o sotto mobili infiammabili e deformabili, ad es. mobiletti di cucina, né metterla vicino a fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
– Usare soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
– Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!
– Tenere fuori dalla portata dei bambini

2. Riempire di olio/grasso di frittura

– Estrarre la spina dalla presa di corrente
– Togliere il coperchio
– Togliere il cestello di frittura e il manico dalla vasca
– Versare 2.5 litri d'olio (o 2.3 kg di grasso liquido) nella vasca. Non far sciogliere mai del grasso in panetti nella friggitrice (pericolo di surriscaldamento!). Ridurre in pezzi il panetto e farlo sciogliere in una pentola separatamente (consigli sull'olio/sul grasso a pagina 42)

Note:
– Non utilizzare ***mai*** la friggitrice ***senza o con troppo poco olio/grasso***, altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente (vedi «Per la sicurezza dell'utente», pagina 44)
– Il livello dell'olio deve trovarsi ***tra*** le marcature ***«MIN» e «MAX»*** riportate sulla partete interna della vasca di frittura (corrisponde a ca. 1.9 - 2.5 l d'olio)
– Utilizzare soltanto olio/grasso di prima qualità (v. pagina 42)

3. Preriscaldamento dell'olio

Preriscaldare l'olio/il grasso prima della frittura:
– Chiudere il coperchio e girare il termoregolatore su «●» (=spento)
– Inserire la spina (230 V / 50 Hz)
– Accendere l'apparecchio (mettere sulla posizione «I» l'interruttore acceso/spento). La spia rossa di controllo si illumina
Attenzione: accendere l'apparecchio soltanto se la vasca di frittura, l'elemento riscaldante e il cestello sono inseriti!
– Selezionare la temperatura col termoregolatore
Consiglio: sul fronte dell'apparecchio sono riportati alcuni valori indicativi (per ulteriori dettagli vedi le pagine 46-47 e le indicazioni riportate sulle confezioni degli alimenti)
– Non appena raggiunta la temperatura selezionata, la spia verde di controllo si illumina
Nota: l'abbassamento della temperatura di frittura fa riattivare il processo di riscaldamento; la spia verde si accende non appena la temperatura selezionata è stata nuovamente raggiunta

4. Frittura

– Togliere il coperchio (attenzione all'olio/al grasso bollente!)
– Mettere gli alimenti da friggere nel cestello (non riempire troppo; max. 600 g di patate fritte, v. pagina 46)
– Appendere il cestello di frittura all'apposito dispositivo di fissaggio (all'interno della vasca)
– Rimettere correttamente il coperchio quindi chiudere
– Sollevare leggermente il cestello di frittura, immergerlo poi lentamente nell'olio/nel grasso
Attenzione: durante il processo di frittura il vapore bollente fuoriesce dagli appositi fori!
– Decorso il tempo di frittura, togliere il coperchio tenendolo per la maniglia (attenzione all'olio/al grasso bollente!)
– Sollevare il cestello e controllare il grado di doratura
– Appendere il cestello al dispositivo di fissaggio posto sul bordo superiore della vasca, quindi lasciar sgocciolare la frittura (ad es. in caso di patate fritte reimmergere nell'olio per la 2.a fase di frittura)
– Togliere completamente il cestello con gli alimenti

Note:
– Per ottenere una doratura regolare, porre gli alimenti ai bordi del cestello
– I surgelati non devono presentare troppi cristalli di ghiaccio (l'olio/il grasso schiuma e può traboccare!)

5. Dopo la frittura

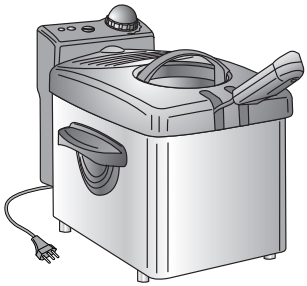
– Spegnere l'apparecchio (girare il termoregolatore su «●» (=spento) e posizionare l'interruttore a levetta su «○»)
– Estrarre la spina dalla presa di corrente
– Lasciar raffreddare l'apparecchio con l'olio/il grasso, quindi filtrarlo (v. pag. 48)
– Pulire la friggitrice (v. «Pulizia» pagina 50)

Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 38 nonché le seguenti indicazioni:

- **Prestare attenzione affinché i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio**
- **Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione oppure finché l'olio/il grasso e gli alimenti fritti sono ancora bollenti: pericolo di ustioni e di scossa elettrica**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e dopo che la friggitrice si è completamente raffreddata**

Prima di mettere in funzione la friggitrice per la prima volta lavare a fondo il cestello, il manico e la vasca con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare con cura. La parete interna del coperchio e il corpo dell'apparecchio possono essere puliti solo con un panno umido e quindi asciugati (v. inoltre «Pulizia» a p. 50)



Impiego

Con la friggitrice è possibile arrostire facilmente parecchi alimenti. In poco tempo vengono fritti alimenti in pastella, verdura, pesce e carne, ecc. a bagno nell'olio/nel grasso bollente.

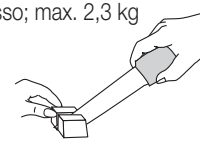
L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato.

Da sapere sull'olio/sul grasso di frittura

Olio di frittura:

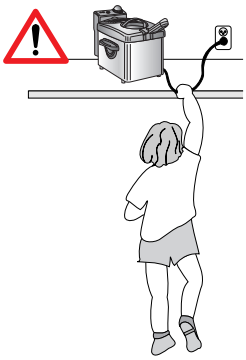
– Utilizzare soltanto oli vegetali puri, resistenti alle alte temperature e dal gusto neutro
– I migliori risultati si ottengono ad es. con l'olio di arachidi. Anche l'olio d'oliva è indicato, poiché resiste alle alte temperature e, anche dopo l'uso prolungato, mantiene il suo aroma. (Gli oli vegetali, quali ad es. l'olio di cardo, di girasole e di mais non sono invece indicati)
– Non mescolare diversi tipi di olio

Tagliare a pezzi i panetti di grasso; max. 2,3 kg



Grasso di frittura:

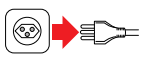
– I grassi animali non sono indicati. Utilizzare quindi esclusivamente grassi vegetali puri
– **Non far sciogliere mai il grasso in panetti direttamente nella friggitrice.** L'elemento riscaldante non completamente immerso rischia di surriscaldarsi e di infiammarsi a contatto col grasso!
– Tagliare a pezzi **il grasso e farlo sciogliere separatamente in una pentola**. Per evitare il rischio di ustionarsi durante il travaso, scaldare il grasso quel tanto che basta a fargli raggiungere lo stato liquido (osservare la marcatura MAX!)



1. Collocazione

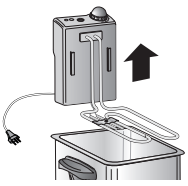
Scegliere il luogo di collocazione della friggitrice osservando i seguenti punti:

– Mettere la friggitrice su una superficie asciutta, stabile e piana; non porla direttamente sotto una presa di corrente
– Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere. Osservare una distanza minima di 50 cm
– Non mettere l'apparecchio sopra o sotto mobili e mobiletti da cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore!)
– Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini
– Non coprire la friggitrice
– Utilizzare soltanto in locali asciutti e senza l'ausilio di prolunghe
– Non lasciar penzolare il cavo: pericolo di inciampare!



2. Riempire d'olio/di grasso

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– **Aprire il coperchio:** afferrare la maniglia e togliere il coperchio

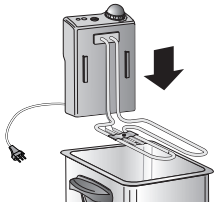


– Estrarre il cestello e l'elemento riscaldante
– Assicurarsi che la vasca sia inserita in modo corretto (fissaggio del cestello di fronte al dispositivo di fissaggio dell'elemento riscaldante)

– Versare l'**olio** nella vasca. La ***marcatura MAX*** corrisponde a ca. 2.5 litri d'olio (oppure a ca. 2.3 kg di grasso)
– **Spezzettare dapprima il grasso in panetti e farlo sciogliere in una pentola separatamente** (v. pagina precedente)
– I consigli sull'olio/sul grasso sulla pagina a lato

Note:

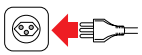
– Non utilizzare ***mai*** la friggitrice ***senza o con troppo poco olio/grasso***, altrimenti scatta il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente
– Il livello dell'olio deve trovarsi ***tra*** le marcature ***«MIN» e «MAX»*** riportate sulla parete interna della vasca di frittura (corrisponde a ca. 1.9 - 2.5 l d'olio)
– Utilizzare soltanto olio/grasso di prima qualità (v. pagina a lato)



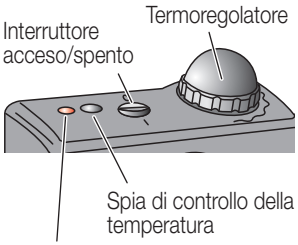
3. Preriscaldare l'olio

Prima del processo di frittura è necessario riscaldare l'olio:

– Estrarre completamente il cavo dall'apposito scomparto e spingere delicatamente l'**elemento riscaldante** nel suo supporto
– Tenendo la maniglia chiudere il **coperchio** (oblò e maniglia sul lato di utilizzo)



– Girare il termoregolatore su «●» (=spento)
– **Inserire la spina** (230 V / 50 Hz)



– Accendere l'apparecchio (mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «**I**»). La spia rossa di controllo si accende e resta accesa.
Attenzione: accendere l'apparecchio soltanto se la vasca, l'elemento riscaldante e il cestello di frittura sono inseriti in modo corretto
– Col termoregolatore selezionare la **temperatura desiderata.**
Sul fronte dell'apparecchio sono riportati alcuni valori indicativi. Osservare inoltre le indicazioni sulle confezioni degli alimenti (ulteriori dettagli alle pagine 46-47)
– Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la spia verde di controllo si illumina e il processo di riscaldamento si interrompe.
Non appena la temperatura dell'olio di frittura si abbassa, il processo di riscaldamento si riattiva; la spia verde della temperatura si spegne finché non viene ristabilita la giusta temperatura

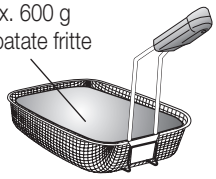
Per la sicurezza dell'utente:

– La friggitrice è dotata di un ***interruttore di sicurezza***. In caso di surriscaldamento (***se la vasca è senza olio/grasso o è riempita troppo poco***) scatta la sicurezza elettrica e l'apparecchio si spegne completamente
– Girare il termoregolatore su «●» (=spento) e posizionare l'interruttore a levetta su «○»
– Lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere l'olio/il grasso mancante
– Attivare il tasto rosso di ritorno del dispositivo antisurriscaldamento (nello scomparto per il cavo). A questo punto è di nuovo possibile utilizzare la friggitrice

Attenzione: se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso M-Service!

4. Frittura

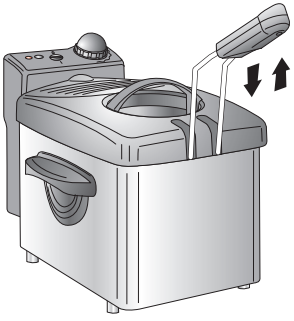
Chi è alle prime armi con la friggitrice trova consigli utili a partire da pagina 46.



– **Mettere gli alimenti da friggere nel cestello**

Note:
– Badare che il cestello non sia troppo pieno:
max. 600 g di patate fritte (v. pagina 46 e 47)
– La frittura degli alimenti è più regolare se gli stessi vengono disposti ai bordi del cestello, lasciando possibilmente vuota la parte centrale
– Gli alimenti surgelati non devono presentare troppi cristalli di ghiaccio, altrimenti l'olio rischia di schiumare e può traboccare (vedi anche «Frittura dei surgelati» a pagina 46)

4.1 Fase di frittura «1»:



– Non appena la **spia verde di controllo si illumina,** la temperatura selezionata è raggiunta. Togliere il coperchio con cautela (attenzione all'olio/al grasso bollente!)
– Tenere il cestello per il **manico** e appenderlo al dispositivo di fissaggio del cestello all'interno della vasca (il cestello non è immerso nell'olio)
– Rimettere il **coperchio** (oblò/maniglia sul lato di utilizzo)
– Sollevare leggermente il **cestello di frittura** e immergerlo quindi lentamente nell'olio/nel grasso bollente
Attenzione: durante il processo di frittura fuoriesce del vapore bollente dagli appositi fori; attenzione anche quando si apre il coperchio!
– **Decorso il tempo di frittura** togliere il coperchio tenendolo per la maniglia
– **Sollevare** il cestello con l'aiuto del **manico** e controllare se è stato raggiunto il grado di doratura desiderato (fuoriuscita di vapore!)
– **Appendere il cestello** al dispositivo di fissaggio posto sul bordo superiore della vasca e lasciar **sgocciolare la frittura** in questa posizione
– **Togliere** completamente il **cestello** con gli alimenti fritti e rimettere il coperchio

4.2 Fase di frittura «2»:

– A volte è necessario un secondo processo di frittura, ad es. per le patate fritte; prima di iniziare la seconda fase lasciarle sgocciolare
– Non appena la spia verde della temperatura si illumina di nuovo, la temperatura giusta è raggiunta
– Ripetere il processo di frittura

4.3 Friggere in modo corretto

– **Tagliare gli alimenti da friggere in pezzi sottili e di uguali dimensioni.** Pezzi troppo grossi hanno sì un bell'aspetto esterno, ma spesso non risultano cotti all'interno. Alimenti di uguale spessore raggiungono contemporaneamente la frittura ideale

– **Prima di immergere gli alimenti nell'olio, asciugarli accuratamente,** altrimenti non diventano croccanti e risultano mollicci (ad es. patate)

– **Alimenti ricchi di acqua come pesce, carne e verdure** dovrebbero venire impanati o infarinati prima di essere immersi nell'olio/nel grasso di frittura, badando comunque ad eliminare la panatura o la farina in eccesso

– **Non friggere quantità eccessive in una sola volta,** altrimenti la temperatura dell'olio/del grasso si abbassa di colpo, la frittura assorbe troppo grasso e la cottura non è uniforme

– Immergere gli alimenti nell'olio soltanto quando hanno raggiunto **la giusta temperatura** (la spia verde di controllo si accende)

– **Attenersi ai valori di temperatura raccomandati.** Se la temperatura è troppo bassa, gli alimenti assorbono troppo olio, mentre una temperatura troppo elevata li rende croccanti all'esterno, ma ancora crudi all'interno. L'olio/il grasso si deteriora più in fretta alle alte temperature

Per una frittura sana si raccomanda di non regolare una temperatura superiore ai 175 °C per gli alimenti amidacei. La temperatura ridotta associata a una quantità ridotta di alimenti da friggere assicura una formazione minima di sostanze dannose alla salute

Italiano

4.4 Frittura dei surgelati

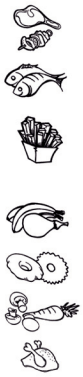
Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura dell'olio. Immergere dapprima brevemente gli alimenti surgelati una o due volte nell'olio/nel grasso bollente.

Prima di friggere gli alimenti surgelati, eliminare i cristalli di ghiaccio che si formano sulla superficie. Immergere ***molto lentamente il cestello nell'olio/nel grasso di frittura***, per evitare che l'olio schiumi in modo eccessivo.

Nota:
Osservare sempre le indicazioni riportate sul retro della confezione dei surgelati

4.5 Consigli per la frittura

I tempi e le temperature di cottura indicati sono soltanto dei valori standard, che possono essere cambiati a dipendenza della quantità e del gusto personale.



Alimento	Tempo di cottura	Temperatura
Carne (fettina ecc.)	5 – 7 Min.	175 °C
Pesce	5 – 6 Min.	160 °C
Patate fritte	6 – 8 Min.	175 °C
Frutta	3 – 5 Min.	170 °C
Alimenti in pastella, dolci	4 – 5 Min.	170 °C
Verdure	3 – 5 Min.	160 °C
Polletto	12 – 15 Min.	170 °C

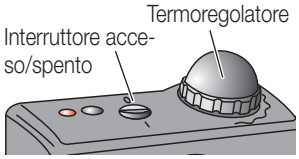
Il livello dell'olio non deve mai scendere sotto la marcatura «MIN», altrimenti entra in funzione il dispositivo antisurriscaldamento e l'apparecchio si spegne completamente! (vedi pagina 52 «Guasti e soluzioni»)

Attenzione: se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso M-Service!

4.6 Durata dell'olio di frittura

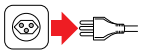
– La qualità dell'**olio/del grasso di frittura utilizzato di frequente** non migliora attraverso l'aggiunta di olio/grasso fresco, poiché quest'ultimo si deteriora addirittura più in fretta!
– **La temperatura raccomandata non dovrebbe superare i 180 °C**
– **Rinnovare periodicamente l'olio/il grasso**, in modo che gli alimenti fritti mantengano intatto il loro sapore e risultino sani. La durata dell'olio/del grasso dipende soprattutto dagli alimenti e dalla quantità: gli alimenti impanati sporcano l'olio/il grasso molto di più di quelli non impanati

– **Cambiare completamente l'olio/il grasso di frittura dopo 3 – 4 cicli di frittura**, oppure se:
  – si sviluppa un cattivo odore,
  – l'olio/il grasso fuma durante il processo di frittura,
  – l'olio/il grasso ha assunto una colorazione scura, oppure
  – si riscontra un aumento della viscosità dell'olio/del grasso bollente



5. Dopo la frittura

– Girare il termoregolatore su «●» (=spento), finché si sente uno scatto
– Spegnere l'apparecchio («interruttore acceso/spento» sulla posizione «○»)



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Lasciar **raffreddare l'olio/il grasso (ca. 2 ore)**. Svuotare in seguito la vasca e **filtrare** l'olio/il grasso (vedi sotto)

6. Svuotare la vasca, filtrare e conservare l'olio/ il grasso

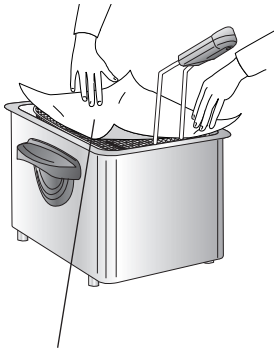
Dopo ogni frittura è necessario svuotare la vasca e filtare l'olio/il grasso per evitare che i residui (ad es. il pane grattuggiato) brucino al prossimo processo di frittura, accorciando così la durata di utilizzo dell'olio.

Svuotare la vasca

Prima di svuotare l'olio bisogna lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore. Chi utilizza invece il grasso, non deve aspettare troppo perché il grasso tende a indurire. Togliere l'olio/il grasso dalla vasca con l'aiuto di un mestolo e versarlo in un recipiente resistente al calore.

Note:

– È inoltre possibile estrarre la vasca con cautela e versare l'olio/il grasso in un recipiente resistente al calore (non utilizzare contenitori di plastica!)
– Non immergere mai posate di plastica nell'olio/nel grasso
– Eliminare eventuali depositi con una spugna non abrasiva o con la carta da cucina



Carta da cucina

6.1 Filtrare l'olio

Durante la frittura, in particolare di alimenti impanati e infarinati, rimangono dei residui nell'olio.

Durante il successivo processo di frittura questi residui bruciano, riducendo notevolmente la qualità dell'olio. È quindi raccomandabile filtrare l'olio dopo ogni processo di frittura.

– Versare **l'olio** in un ricipiente resistente al calore (v. paragrafo precedente)
– Fissare il cestello col manico
– Mettere della carta da cucina ben assorbente nel cestello di frittura o in un imbuto termostabile

– Far filtrare lentamente l'olio attraverso la carta da cucina

– Togliere con cautela la carta da cucina con i residui e smaltire

Nota:
Non versare l'olio o il grasso esausto nello scarico, ma smaltirlo presso il centro di raccolta del proprio comune

6.2 Conservare l'olio

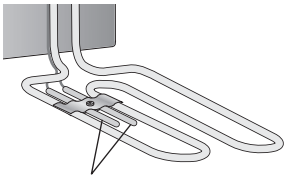
L'olio/il grasso ***filtrato*** può essere conservato soltanto per breve tempo nella friggitrice chiusa (chiudere il coperchio). Mettere l'apparecchio in un luogo fresco. Se l'apparecchio non venisse utilizzato per un determinato periodo di tempo, è raccomandabile conservare al fresco l'olio/il grasso di frittura in un contenitore chiuso. In questo modo non si altera

Nota:
L'olio/il grasso utilizzato per friggere pesce e carne va conservato separatamente da quello utilizzato per gli altri alimenti, poiché la carne e il pesce alterano l'olio/il grasso di più ad es. delle patate fritte o dei dolci

Elemento riscaldante

Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Dopo che l'olio/il grasso si è raffreddato, estrarre l'elemento riscaldante. Togliere con cautela l'olio o il grasso ancora liquido (vedi «Svuotare la vasca» a pagina 48).

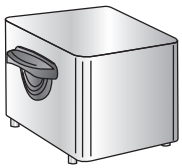
Non immergere mai l'apparecchio dell'elemento riscaldante nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente. L'acqua che vi penetra potrebbe causare un corto circuito e una scossa elettrica.



sonde della temperatura

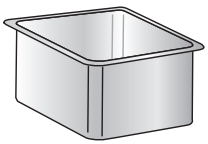
Importante:

– Trattare sempre con cautela le due ***sonde della temperatura*** e gli alimentatori. Non devono mai essere piegate né deformate, altrimenti il dispositivo di sicurezza non funziona più



Corpo della friggitrice

Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi. Pulire la friggitrice all'esterno con un panno morbido, umido per eliminare eventuali sprizzi d'unto o gocce d'acqua di condensa.

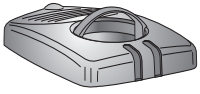


Vasca

– Togliere la vasca per la pulizia
– Eliminare eventuali depositi con una spugna o con della carta da cucina
– Pulire con acqua calda e un po' di detersivo, sciacquare e asciugare con cura. La vasca può essere lavata in lavastoviglie

Cestello di frittura col manico

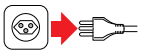
– Questi accessori si possono pulire con acqua calda e detersivo. ***Non mettere in lavastoviglie.*** Badare che tutti i resti alimentari siano eliminati
– Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi



Coperchio

– Pulire il coperchio con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare a fondo. Lasciar fuoriuscire l'acqua dai fori del coperchio e asciugarlo con cura
– ***Non mettere in lavastoviglie***

Custodia



In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare completamente la friggitrice. Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito scomparto (sul retro dell'elemento riscaldante).

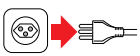
Se la friggitrice non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, svuotare la vasca e pulirla. Conservare la friggitrice in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini e proteggerla da polvere e sporcizia.

Manutenzione

Al di fuori di un controllo di funzionamento di tanto in tanto, la friggitrice non ha bisogno di manutenzione.

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso o di sospetto di guasto in caso di caduta estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Riattivare il dispositivo di sicurezza



Se la friggitrice viene utilizzata senza o con troppo poco olio, si attiva il dispositivo di sicurezza. In questo caso:

- Spegnere la friggitrice con l'interruttore a levetta «○» ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare l'apparecchio
- Versare nella vasca olio a sufficienza
- Togliere l'elemento riscaldante e premere il tasto rosso di ritorno in alto, nello scomparto per il cavo

Adesso la friggitrice è pronta all'uso.

Attenzione:
se malgrado la quantità d'olio/di grasso sufficiente, l'interruttore di sicurezza dovesse spegnere nuovamente l'apparecchio, far controllare la friggitrice presso M-Service!

Guasti e soluzioni

Le riparazioni possono essere eseguite soltanto attraverso M-Service. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte o l'utilizzo di pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Non si assumono responsabilità in caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato. In questi casi si estingue anche il diritto alla garanzia.

Se il problema non dovesse risolversi con l'aiuto della seguente tabella, rivolgersi al Centro M-Service più vicino.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Cattivo odore	olio/grasso di frittura esausto	cambiare l'olio/il grasso
	olio/grasso inadeguato	utilizzare soltanto olio di alta qualità (v. pagina 42)
L'olio/il grasso trabocca	immersione troppo rapida del cestello di frittura	immergere lentamente il cestello di frittura (v. pagina 45)
	il livello dell'olio/del grasso oltrepassa il livello massimo	diminuire la quantità di olio/grasso
	gli alimenti da friggere non sono abbastanza asciutti	asciugare bene gli alimenti
	la quantità di alimenti da friggere è stata superata	diminuire la quantità di alimenti
	l'olio/il grasso è esausto e si forma troppa schiuma	cambiare l'olio/il grasso di frittura
Durante la frittura gli alimenti non assumono la tipica colorazione dorata	temperatura dell'olio troppo bassa	aumentare la temperatura
	il cestello di frittura è troppo pieno	ridurre la quantità di alimenti
	il cestello è riempito in modo errato	riempire il cestello ai bordi (v. pagina 45)
Il dispositivo antisurriscaldamento spegne completamente la friggitrice	la vasca non contiene olio/grasso o ne contiene troppo poco	lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere la quantità d'olio/di grasso mancante. Azionare il tasto di ritorno (v. pagina 51)
L'olio/il grasso di frittura non si riscalda	la vasca non contiene olio/grasso o ne contiene troppo poco	lasciar raffreddare l'apparecchio e aggiungere la quantità d'olio/di grasso mancante. Azionare il tasto di ritorno (v. pagina 51)
	la friggitrice è stata messa in funzione senza liquido e perciò il termofusibile è stato danneggiato	rivolgersi presso M-Service, il termofusibile deve essere sostituito

Smaltimento

Rendere inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Estrarre la spina dalla presa di corrente e tagliare il cavo.
Apparecchi non più in uso possono essere smaltiti gratuitamente presso il punto vendita.

Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		1800 watt
Dimensioni		ca. 255 x 250 x 345 mm (l x a x p)
Lunghezza del cavo		ca. 1.1 m
Peso dell'apparecchio di base		ca. 2.8 kg
Materiali	– Corpo dell'apparecchio	acciaio inox con impugnature in plastica
	– Coperchio	plastica, acciaio (inox) e vetro
	– Cestello di frittura	acciaio nichelato
	– Vasca	acciaio inox
Capacità	– Olio	min. 1.9 litri, max. 2.5 litri
	– Grasso	2.3 kg
Quantità	– Patate fritte	600 g
Termostato		– regolazione progressiva: ca. 140–190 °C – con spia di controllo (rossa)
Scomparto per il cavo		disponibile
Omologazione		CE
Garanzia del prodotto		2 anni
Garanzia del servizio		5 anni

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio nell'interesse del progresso tecnico.

MIGROS

SOCIETA' DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Annotazioni personali

Garantie / Garantie / Garanzia

2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.

M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 31
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65		032 / 755 84 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 48		027 / 720 44 53
ZH	8005	Zürich		044 / 278 69 00		044 / 278 69 01

© hoeliner.ch

V01/01/05 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

Cover-Fritteuse-00.indd 4 16.1.2005 23:51:01 Uhr